

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

En España ó por correo por un semestre 10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten mas clases de sellos que los de correo de España de 15, 10 y 5 céntimos.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SABADOS

OFICINAS: SILVA, 33

AÑO V.

Miércoles 6 de Diciembre de 1882.

NÚM. 513

Hace algunos meses dijeron los periódicos extranjeros en una noticia escisimática en detalles, que el gran agente moderno, la electricidad, tenía la propiedad de mejorar los vinos, desarrollando en ellos en un día las buenas cualidades que la naturaleza tarda en concederles largos años. Como la noticia era de importancia para un país esencialmente vitícola como el nuestro, la conseguimos, aunque sintiendo no poder dar todos los antecedentes y detalles necesarios para que nuestros productores pudieran aprovechar el adelanto.

Una carta de un cosechero francés dirigida á un periódico catalán, da los siguientes datos, que reproducimos en nuestras columnas, á fin de que puedan utilizarse y aun perfeccionar el procedimiento si, como creemos, cabe en él mejora.

Habia oído decir, dice la carta, que en una localidad de la Gironda, cayó una exhalacion en una bodega, causando algunos desperfectos en los toneles que contenían los vinos almacenados; nada tiene de particular; pero lo que se consideró maravilloso fué que después del accidente se reparó que el vino que había quedado en los toneles atacados por el rayo, tenía mejor gusto que antes. Y según la expresion de los concurrentes había envejecido muchos años en algunos instantes.

Dicese tambien que un químico de las cercanías que conocía el caso quiso cerciorarse de si el efecto se debía á la electricidad, y sometió el vino de un tonel á la accion de una corriente eléctrica. Como el vino que había empleado era de una calidad bastante inferior, prolongó algunos dias la accion eléctrica, obteniendo resultados sumamente satisfactorios.

Tal es la historia; más ó menos auténtica, de la mejoría de los vinos por medio de la electricidad.

Sin dar más crédito que el conveniente á lo que se dice de público, pero conociendo la potencia de reaccion que posee la electricidad y las ventajas que reporta sobre todos los procedimientos conocidos para la rectificacion de alcoholes, de mal gusto, no tuve inconveniente en dar crédito á la esencia de la cosa y me propuse estudiar su accion.

Con este objeto construí una especie de voltámetro, agregándole el fondo de una vasija de barro de unos tres litros de cubida, para introducir en ella dos laminas de platino; los electrodos los puse en comunicacion con una máquina Gramme (tipo normal) por medio de hilos de cobre, recubiertos de seda, sumamente finos pero en relacion con el espesor de las laminas de platino.

Aunque el empleo de electrodos más gruesos me hubiera dado una accion más energética, he preferido emplear los más finos, porque creia que penetrarían en las sales en menor cantidad, debiendo reducir mejor las sales y los ácidos de los vinos. Después de las experiencias vertidas, no he modificado esta opinion.

Cuando todo estuvo convenientemente dispuesto, vertí en la vasija dos litros de vino ordinario de los alrededores de Lyon, y por consiguiente, sumamente áspero, y puse la máquina en movimiento.

Quince minutos después, probé el vino y lo encontramos bastante menos áspero, más agradable y mejor; continúa

la operacion por espacio de otro cuarto de hora, y probando el nuevo vino, observamos que estaba completamente transformado; no tenía aspereza alguna y había adquirido un gusto pastoso que agrada notablemente al paladar. Su color había variado tambien, perdiendo bastante de su color primitivo y tirando hácia el pajizo. En aroma, no había ganado de una manera sensible.

Insistí en someterlo de nuevo á la accion eléctrica, pero no conseguí nuevas mejoras, lo cual me prueba que, cuando menos, para dos litros, son suficientes treinta minutos para que la reaccion sea completa.

Desde este momento me convencí por completo de que el mejor medio de mejorar los vinos lo proporciona la electricidad; pero hice, sin embargo, nuevas experiencias con diferentes vinos, pudiendo convenirme, tras meses, después de que nada pierden ni forman depósito alguno en la botella ó vasija.

En vista de tan concluyentes pruebas, estoy estudiando los medios de llegar á una explotacion industrial, ideando un aparato que permita tratar grandes cantidades por el método de la electricidad.

Hasta aquí la carta. Por nuestra parte sólo advertiremos á nuestros lectores que si son cosecheros ó aficionados y quieren experimentar, que no es indispensable la máquina de Gramme para la experiencia; basta cualquier pila, el caso es producir una corriente eléctrica que pase por el vino.

ORIGEN Y VARIETADES DEL MAÍZ

Maíz temprano.—Es variedad muy cultivada en Italia donde madura en Agosto. Cien espigas producen de 20 á 24 libras de grano; la caña crece un metro y la vegetacion dura cuatro meses.

Testanera de las Bandas.—Madura en las Bandas francesas en cuatro meses, y sus granos son color amarillo encendido.

Maíz americano.—Cien espigas dan de 45 á 50 libras de grano; la caña es muy verde y llega á veces hasta á 3 metros; cuéntase que en America alcanza hasta 6 y suelo dar hasta 44 espigas.

Maíz de Virginia.—Esta variedad se va propagando en Europa. Las espigas tienen de 6 á 8 filas irregulares de 45 á 50 granos; su caña pasa de un metro, y la vegetacion dura cuatro meses.

Maíz tardío.—Sus granos de color de naranja, son redondos; la espiga tiene de 10 á 12 filas de 35 á 40 granos cada una; cien espigas dan 34 libras de grano; su altura llega á dos metros; echa menos espigas que el temprano, y madura dos semanas después que éste.

Maíz azucarado.—Las espigas son gruesas y cortas con 16 ó 18 filas, y de 25 á 35 granos cada una, de forma aplastada; su color blanco amarillento; cien espigas dan 25 libras; la vegetacion dura cinco meses ó algo más; procede de Chile.

Maíz de Nueva York.—Están muy juntos los nudos superiores de la caña; echa varias espigas formando cima, pero sólo madura una; el grano es blanquísimo, algo aplastado; las filas son de 40 á 50 granos; la altura sólo es de un tercio de metro, y la vegetacion dura cinco meses.

Maíz perlado.—Se parece al maíz tardío, amarillo, pero su grano es blanco; la espiga tiene 10 ó 12 filas rectas, y de 35 á

40 granos; 100 espigas dan 25 libras.

Maíz arroz ó de pollos.—Su grano es poco mayor que el arroz, por lo que sirve para ceba de las aves; la espiga no pasa de tres pulgadas; tiene de 8 á 16 filas de 20 granos cada una; 100 espigas dan de 9 á 10 libras; la caña es de 16 á 18 pulgadas; su vegetacion no llega á tres meses, por lo que se presta á dos cosechas; resiste mucho la sequia.

Maíz cuarenteno.—La planta es pequeña; en menos de dos meses se siembra y cosecha, la espiga lleva de 8 á 10 filas y de 24 á 28 granos; 100 mazoreas dan de 15 á 17 libras.

Maíz ramoso.—Echa á veces de 3 á 4 espigas, una grande y pequeñas las demás; el grano de color amarillo pajoso.

Maíz de Canarias.—Grano aplastado; espigas de 10 á 12 filas y de 40 á 45 granos cada una; 100 espigas dan de 25 á 30 libras; la caña es de un metro y la vegetacion dura cuatro meses y medio.

Maíz de España.—Caña de metro; grano grueso; 8 á 10 filas de 25 á 30 granos; 100 espigas 12 libras; vegetacion de 15 á 20 dias más que el tardío.

Maíz de Grecia.—Grano dorado, redondo en el ápice y puntiagudo en la base; espiga larga y gruesa, de 10 ó 12 filas apretadas de 30 á 40 granos; 100 espigas 23 libras; caña de un metro; resiste mucho la sequia.

Maíz redondillo.—Espiga gruesa y aun los granos; éstos amarillos en filas irregulares y confusos, de 20 á 22 filas de 30 granos; 100 espigas 18 libras; un metro de altura; vegetacion cuatro meses.

Maíz cincuenteno.—Grano amarillo vivo; espiga de 14 á 16 filas de 30 granos; 100 espigas 23 libras; caña un metro abunda en España.

Maíz de Guasco.—Granos confusamente distribuidos color amarillo pajizo; 100 espigas 25 libras; caña de 3 ó 6 más metros.

Maíz miel.—Espiga larga y redonda con 8 ó 10 filas de 30 ó 40 granos; color blanco melado, apretados y confusos los granos; vegetacion 5 meses.

Maíz coral.—Grano rojo oscuro en la superficie y amarillo en lo interior; espiga de 10 ó 12 filas de 25 granos; 100 espigas 30 libras; vegetacion 5 meses.

Maíz jaspeado.—Granos amarillos jaspeados; espiga 10 ó 12 filas irregulares de 35 granos; 100 espigas 17 libras; madura algo más pronto que el anterior.

Maíz trigo.—Espiga 3 pulgadas de largo y poco más de media de diámetro; granos apretados y confusos de color y forma de los de trigo; temprano y productivo como el cuarenteno, por lo que se presta á dos cosechas; su grano pequeño solo sirve para alimentar aves.

Tales son las variedades del maíz más conocidas y cultivadas.

APROVECHAMIENTO

DE LAS PEPITAS DE LOS CRUJOS DE UVA

Los crujeos, después de haber servido en la fabricacion de vinos, pueden utilizarse en el aprovechamiento de las materias colorantes y del alcohol que, todavia contienen. Estas dos aplicaciones no constituyen las únicas industrias á que pueden dar lugar; existe todavia otra que no ha adquirido aun todo el desarrollo que fuera menester. Nos referimos á la extraccion de las pepitas de la uva y á la fabricacion del aceite esencial que se conoce en perfumeria y farmacia con el nombre de aceite de pepitas de uva.

El procedimiento que al efecto se sigue es muy ingenioso, y vamos á dar una idea de él á nuestros lectores. Después de destilados los crujeos se someten á la accion de una máquina muy ingeniosa que no deja más que la película unida al escorpión cobajo. Este aparato se compone esencialmente de una garra formada por un número variable de uñas ó púas que giran dentro de un depósito ó capacidad donde se hallan los crujeos.

Las púas ó uñas de la garra se fijan sólidamente en su parte superior por cima de una tabla ó pantalla que atraviesan, y que por lo tanto les sirve de guia. El constructor ha dispuesto además en el extremo inferior de tales púas una tabla ó con tantos orificios como uñas tiene la garra, si bien de mayor diámetro para permitir la salida de las pepitas. Debajo de esta tabla se encuentra el orificio de cada orificio de salida de las pepitas. Un pequeño aparato movido por los crujeos nos generales de la máquina, que permite desembarazar las púas de las pepitas que pudieran adherirse, facilitando así su marcha ascendente.

A cada impulso dado á la garra, ésta baja, desciende y obra sobre los crujeos, separando las pepitas y salen al exterior por los orificios abiertos en la tabla antes mencionada.

Desde luego se comprende que una máquina de este género puede prestar grandes servicios al industrial que se ocupa de la extraccion de las pepitas de uva; pero no obstante, ofrece un inconveniente, el cual es su lenta marcha. Además, más que á los pequeños los 100 ó 200 centímetros cuadrados á que alcanza su accion, creemos que multiplicando el número de púas se alcanzarían resultados más expeditos.

PREMIOS

DE LA EXPOSICION DE BURDEOS

De todas las instalaciones que han podido admirarse en la exposicion celebrada en Burdeos, pocas han llamado tanta la atención ni han ofrecido tanto interés para los viticultores, como la de Mr. Mazieres, constructor de pipas.

Formando un inmenso círculo, y colada en lados con un gusto admirable, Mr. Mazieres ha expuesto una coleccion de envases que ha sido sin duda la más variada que hasta la fecha se habrá conocido, pues enfrente de una cuba de 900 hectolitros de cubida, construida con toda la solidez necesaria á su gran volumen, se veian otras cubas en miniatura, cuya fabricacion era de un mérito extraordinario.

La pipería de Mr. Mazieres se distingue principalmente por la limpieza y gusto con que está construida, así como por la union tan perfecta de las juntas, y de los caños, que les da una consistencia tal que no hacen temer ningun accidente.

M. Mazieres, que además de su fábrica en Burdeos tiene una sucursal en San Sebastian, ha logrado un crédito extraordinario entre los viticultores de la Rioja y algunos de Navarra, siendo tambien de su fabricacion casi toda la pipería que se ve en los grandes almacenes de vinos, recientemente construidos en Pasaes.

Tambien ha visto muy solicitados todos los toneles que había expuesto, y muchos viticultores le han pedido copias. La cuba mayor, ó sea la de 900 hectolitros, la

ha vendido al nuevo propietario aragonés D. Santiago Goto de Mañé.

El jurado de la Exposición reconociendo también el mérito excepcional de la tonelería de M. Mazieres, acordó por unanimidad concederle el primer premio, consistente en una medalla de oro, que ha sido la mayor recompensa otorgada en esta industria.

NOTICIAS.

Al comenzar la tirada de nuestro periódico el sábado último, se rompió una de las piezas más importantes de la máquina, siendo imposible por el momento continuar la tirada de la CRÓNICA. Esta es la causa del retraso con que salieron a la luz pública los números del día 12 y 13.

Un periódico extranjero, dedicado a la agricultura, refiere que se ha observado que las plantaciones de cañamo, en sus variedades más comunes, están atacadas por una terrible plaga de ácaros, que ocasiona una pérdida de un tercio de la cosecha.

Basándose en los informes que se han recibido entre las vides aquella plaga, se ha atribuido a la extensión de la enfermedad, que se ha observado en la extensión de la vid.

El ministro de Fomento publica un decreto relativo a la adjudicación de los premios otorgados por el Ministerio de Fomento a ciertos agricultores, y en el mismo motivo se concede una pensión de veintidós reales, y condiciones especiales que regirán la retribución de los premios.

El Estado de Cataluña, según se ha informado en la prensa, se encuentra en un estado de calma y tranquilidad, y se ha observado una gran actividad en los negocios de comercio exterior.

Nosotros que conocemos en detalle las cualidades de un vino, no podemos sino confirmar las frases elogiosas que nuestro ilustrado colega, la delicia, se ha dignado como única en España por su extensivo desarrollo en un limitado espacio, por la excelencia y notoria fama que en las principales plazas de España, y en el extranjero, obtiene cada día la privilegiada materia de que el dicho producto.

Apliquemos, pues, la importancia de un gobierno sobre esos productos, estimando con diversidad de premios los productos sacados de las industrias, y que se despertará la afición de aspirar a tales distinciones y de presentarse mayor número de fincas a los certámenes sucesivos.

PREFEHO.

La filoxera ha tomado ya posesión de la provincia de Barcelona, después de haber cruzado de Norte a Sur la de Gerona, a donde ya ha penetrado.

La inspección ha descubierto últimamente en el término de Jorquera y en otros puntos de la provincia de Gerona, y aun muertes de cerdos, que la infección ha ocasionado y que se hallan por consecuencia en los puntos de otros términos de la misma provincia.

Aséguese que el vapor mercante Mañana, que cargó en el puerto de Ympar, con doce toneladas de vino, consignados al Havre, ha sido abandonado en las aguas de Vigo.

Los buques pertenecen a dos comerciantes de Ympar, y otro de San Sebastián.

En América se estudia el medio de utilizar el fruto defectuoso y el exceso de la cosecha de naranjas haciendo vino; tenemos noticias que Edricia Prins escribe al periódico Semi-Tropic California describiendo los experimentos para hacer vino con las naranjas silvestres de la Florida; vino sin rival para medicinal que se vende a los ocho meses de su fermentación a tres pesetas el galon ó sea á dos pesos el cuartillo.

Las naranjas deben estar muy maduras, y la corteza cortada por medio transversalmente, y se exprimen en un filtro. La prensa debe ser tan compacta que no permita a los granos infiltrarse en el jugo. Se añaden dos libras de azúcar blanco por cada libra de naranja amarga, y una libra por la misma medida de líquido de naranja dulce, y un cuarto de agua a cada galon de esta mezcla. Es necesario que la fermentación se haga en recipiente cerrado. El vino que resulta es de color de ámbar, y tiene el gusto del vino de Rhin, con el aroma de la naranja de la corteza que se extrae el vinagre.

La portina, según que añade á los términos de Alcañiz y Optamente tiene mucha importancia a los agricultores.

Si pasan ocho días sin llover, los campos van a quedar sembrados en seco, y perjudicando la siembra, que no efectuará en el tiempo probable.

Partidas de vino exportadas por la bahía de Alcañiz: 104 cuartillos y 30 botellas; 20 cuartillos y 100 botellas; una bota, 79 cuartillos y 3 barriles.

Para el Havre, 154 botas, 3 cuartillos y 27 cajas; para el Havre, 216 botas, una bota y 20 cajas; para Montevideo, 12 cuartillos, 40 botellas y 102 cajas.

El ministro de Justicia de Francia ha publicado un decreto, en el que declara que el ensayado de los vinos se considerará como delito de falsificación.

El fruto de aceituna en Talavera de la Reina es nulo, por consecuencia de la portina sequia que se ha experimentado en aquella localidad.

PROYECTO.

He aquí la revista de los precios corrientes en el mercado de Zaragoza, durante la última semana: Trigo, 29.00 a 29.61; cebada, 26.18 a 27.88; maíz, 23.39 a 24.78; arroz, 00.00 a 00.00; habas, 14.98 a 15.12; garbanos, 14.12 a 15.50; lentejas, 14.47 a 15.71; pajaritos, 14.47 a 15.71; garbanos, 7.39 a 7.71; algarroba, 5.14 a 5.40; salvado, 3.85 a 3.98; Tostara, 3.85 a 3.98.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.

Préstamos al 5 por 100 de interés en cédulas. Préstamos al 3 por 100 de interés en metálico.

Desosco este Banco de promover y facilitar los préstamos en beneficio de los propietarios, y para facilitar lo soliciten, préstamos al 5 por 100 de interés. El Banco comprará las cédulas.

Las condiciones son las siguientes: 1.º El Banco hace los préstamos desde cinco a cincuenta años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta un 100 de su valor, exceptuando los bienes raíces y arrendados, sobre los que solo presta el 50 por ciento de su valor.

MERCADOS DE VINOS.

La situación que ofrecen los negocios de nuestro más valioso producto no puede calificarse de satisfactoria; pues la animación en las ventas no está por fortuna limitada a esta ó aquella región, sino que en mayor ó menor escala se advierte en todas las de la Península; y aun sería más considerable el movimiento si la reserva y exigencias que muestran los propietarios, especialmente en algunas comarcas de Cataluña y las Ríojas.

Ciertamente la tendencia y el porvenir están de parte de los tenedores, según lo hemos demostrado en anteriores revistas, pero como el fayo que en el día disfrutan nuestros cultos debe llenar los deseos de aquellos, juzgamos los más prudente y acertado que sin esperar más la cuerda se dé salida en esta primer tercio de la campaña a una buena parte de la cosecha, procurando sea la más floja. Siguiendo esta línea de conducta llegaremos al segundo tercio sin vinos defectuosos y de difícil conservación, el labrador contará con recursos para cumplir sus múltiples atenciones, y como consecuencia inmediata las ofertas serán menoscabadas de un buen cálculo mercantil y no de la necesidad, y el cosechero podrá entonces conseguir sin las luchas y riesgos de ahora, los compradores y altos tipos que actualmente adquiere su mente.

Sin otro genero de consideraciones pasamos a reseñar los muchos negocios de que nos dan cuenta nuestros activos correspondientes.

En las Ríojas el comercio se muestra dispuesto a hacer fuertes acopios, pero las exigencias de los cosecheros le detienen, aunque tanto en su benéfico propósito.

En Caseruela las ventas marchan muy bien, calculándose en más de 60.000 las cantaras enagénadas de la última cosecha; el acreditado comisionado francés Mr. Blondau se ha hecho dueño de unas 30.000, con los precios de 16 a 17 reales con marcada tendencia de alza.

En Chubi se han concertado desde que se abrió la campaña más de 7.000 cantaras, de 15 a 17. Esta activa demanda ha hecho que muchos propietarios pretendan ya a 18 reales.

Después de los extraordinarios acopios hechos por diferentes comerciantes en Sanjaçat y Zarratón, se han enalmeado algunas transacciones.

los claretes con destino a la provincia de Barços, detallándose a 16.

En Alcañiz no reina la actividad que era de esperar, pues después de la partida de 1.000 cantaras, ajustada a tapon de lagar a 14 rs., y que ya registramos oportunamente, solo se han vendido otros 3.000, conseguidos por el comisionado Sr. Poso, de Zaragoza, al precio de 15,50, las cuales son exportadas directamente a la plaza de Burdeos sin ninguna adición.

En los mercados del partido de Logroño menudean las operaciones. De Murillo del Río Leriz sabemos se han enagénado 14.000 cantaras de 16 a 17 rs. En Villamediana se han hecho 4.000 a 16.

Lardero ha dado salida a 3.000 a 16,50. En Alborite se han cedido 2.000 a 15. De Autol nos participan que solo que han ocho cubas de vino viejo, por las que pretenden sus dueños a 20 rs. la cantara. Hace unos días probaron unos comisionados los vinos nuevos ofreciendo pagar a 16,50, cuyo tipo se suponen se habrán ultimado negocios.

La bodega de Que ha acabado igualmente varios comerciantes, fijando el precio de 16 rs., pero nada más podrá obtenerse, por pretender los propietarios una suma que el límite de 20 rs. no puede alcanzar.

En Naxarri se continúan las ventas de vinos viejos, aumentando las de los nuevos, con altos precios y regular demanda.

Aquellas clases han dado mucho juego en la importante plaza de Tafalla, habiéndose negociado en la última quincena de Noviembre partidas de consideración de 14.150 rs. el cantaro de 11,77 litros.

En Nava se cotizan a 12,50 cada cuba, nuevos, con comisión de 10 por ciento. En Rejala es activa la demanda de vino, y se cotiza a 14,44.

De Berbinzana se han exportado 1.000 cantaras a 13 con destino a Burdeos, y vascongadas.

Igual número de cantaras de tipo concedido en Villamediana a 14,50. La cantara de este pueblo se calcula en la última parte de la anterior vendimia, basándose en el tipo anterior.

En Cintrunigo se trabaja bastante sobre la base de 14 a 15 rs. el cantaro. Mañé ha vendido 500 a 14,50. En Aoz es grande la exportación, deteniéndose los vinos de 1881 a 1882, y los de esta recolección a 10,25.



antes los vinos tintos se han realizado ajustes para Cuba y 130 de la Plata, pudiendo haberse vendido...

En Igualada impide la calma pasar de ofrecerse de 16 a 20 posetas la carga de 121 litros.

En la plaza de Tarazona, entre los cargamentos exportados recientemente, hemos registrado los siguientes: para Ruan por vapor Concorde...

De Tortosa dicen que han llegado más comisionados dispuestos a acaparar cuantas existencias quedaran en los depósitos de dicha plaza.

En Montblanc ha sido tan considerable la demanda que ascienden a miles las cargas que han cambiado de mano.

En Balaguer también la cosecha ha sido una de las más pobres que se ha visto en los viñedos de secano nula por completo...

En la región de Tarragona, según se publica en cantidad de noticias, se va a pasar de lo cual las precios no disminuirán...

En Villena se han cerrado negocios par tidas de buena clase, pero no de la más superior, al tipo de 16 rs. la arroba de 18 litros.

De Valencia ya registraba nuestro correspondiente los precios corrientes, según habrán visto nuestros lectores en la correspondencia que de dicho centro publicamos el sábado último.

En Andalucía han estado muy agitados los dos los negocios.

En Málaga mucha existencia y extraordinaria demanda, rigiendo estos tipos: blanco seco, de 32 a 36 rs. la arroba...

En las bodegas de la provincia de Sevilla se ha trabajado con calor y a buenos precios.

En Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María, Chipiona, Jerez y otros mercados de Cádiz, tan poca ha faltado movimiento.

En Moguer, Rociana, Bollidos del Condado, Almonte, Trigueros, Villarrasa, En Palma y Villavieja bodegas fijas de la provincia de Huelva, se cotizan en el día 12.000 las botas que se han negociado en el mes último a los precios de 13 a 14 rs. la arroba.

De la Mancha tenemos las siguientes noticias:

En Torre Nueva se han vendido 2.000 cántaras, rigiendo para los vinos tintos los precios de 13 a 14 reales, y para los blancos los de 11 y 11.50.

En Tomelloso mucha extracción; todos los días se cargan de 3 a 4 wagones, en la estación de Argamasilla de Alba, aparte de los carros que salen conduciendo una solida mercadería; el blanco se detalla a 8 reales arroba, y el tinto de 9.50 a 10.

En Ciudad Real se cotizan los caldos de 1881 de 12 a 14, y los de la última vendimia de 10 a 11.

De Valdepeñas no hemos recibido noticias, pero suponemos seguirán disfrutando aquellos vinos del favor que se merecen.

En Membrilla se cotiza el blanco a 12, en La Solana a 10, en el Puerto de San Juan a 10 y en Torre de San Juan a 10.

De Noblejas han salido 1.000 botas, tendiendo a subir a 11.

En Illescas se cotiza el blanco a 10, en las bodegas de esta localidad se interrumpe la exportación.

En Toro se han contratado 4.000 cántaras de 17 a 21 reales.

En Tudela de Duero ascienden a unos 9.000 las que últimamente se han negociado, a 14 el blanco y a 16 el tinto.

En La Seca han conseguido otra vez los vinos viejos, negociando ya entre 24 a 26; la venta de los nuevos se espera comienza de un momento a otro.

En Valencia la Buena se paga el cántaro de 13.50 a 14.

En La Navar del Rey se dan a 1.400 de blanco de 48 rs. y a 1.200 de tinto a 20.

En Tordesillas se han cerrado 100 de 10 a 11... En Duena la demanda ha sido bastante...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

En Duena la demanda ha sido bastante, pero de mano más de 15.000 cántaras...

que rigen para los vinos nuevos a favor de la paralización de la demanda en todos estos mercados...

Tan pronto como cese tan angustiosa situación, tendrá el gusto de participárselo su afectísimo amigo.—J. C.

ANGUNCIANA (Rioja) 2 de Diciembre.

Como prometí a V. en mi última correspondencia voy a darle cuenta del resultado del aforo del vino elaborado en la última vendimia...

Las clases de satisfacción, pues son de bastante alcohol y sobre todo muy secas y de fuerte color grana, condiciones que aseguran más y más su buena venta.

Hasta la fecha no ha sido grande la exportación, pues solo existe ésta en unas 2.000 cántaras, si bien hay ajustadas algunas más.

Los precios son aceptables, rigiendo los de 16 a 18 rs. la cántara, y con marcada tendencia de alza.—C. M.

QUEL (Rioja) 2 de Diciembre.

Tengo el gusto de comunicarle las siguientes noticias sobre este mercado de cereales y callos.

El trigo se cotiza a 64 rs. la fanega, cotizándose a 100 el precio la cántara de aceite.

Los negocios de vinos se presentan en el día muy favorables a los propietarios de tan codiciado artículo, el cual es, sin duda alguna, debido en parte a las ricas clases que ha producido la última vendimia.

El otro día se presentaron las compañías francesas, agudandoles mucha nuestros vinos y ofreciendo por ellos a 16 rs. la cántara, pero no consiguieron cerrar ninguna partida por exigir los cosecheros el tipo de 20 rs.—Un suscriptor.

SANTANDER 3 de Diciembre.

Harinas. Hablóse ayer de una venta de 1.200 sacos, buena marca a 19 1/2 rs., que no pudo en duda por la generalidad, pero obligados nosotros a aclararlo, habíamos de convencernos que la noticia era cierta en todos sus detalles, esto no obstante, si nos hubiéramos equivocado, ahora como siempre, nos estamos a rectificar, que ni en el alza ni en la baja tenemos más interés que el de la verdad y el público interés reclama.

Ninguna otra cosa ha ocurrido en las harinas durante la semana cuya reseña comenzamos a despachar:

1.200 sacos y barriles para América.

1.200 sacos de harina.

— de trigo por Ibañeta.

1.200 sacos para la Península.

Trigo. Por el vapor Maria se recibieron de Liverpool 2.400 sacos de tan valioso cereal, con destino a la molinera en fábrica de harinas de molinos, situadas en la línea del ferrocarril.

Harinas. Llegaron a 1.200 sacos de Sanlúcar por vapor Cocodrilo, 10 buques de Hamburgo por Ciscar, y 10 pipas y 10 barriles de Amberes por F. T. Barry, aunque no tenemos ningún otro dato nos suscribiremos a la importación.

Las ventas permitieron señalar los 2.000 buques de ron por Santar de, 100 para una casa y los otros 100 repartidos entre varias, cuyo precio puede fijarse entre 70 y 71 duros.

Otra operación tuvo lugar, 300 buques que venían navegando en la corbeta Paquete de Cantabria, reservándose el precio.—M. J.

LA SECA (Valladolid) 3 de Diciembre.

Si bien se ha experimentado en esta semana menos movimiento en esta bodega, las operaciones realizadas han alcanzado el precio de 26 rs. cántaro y no faltan pedidos por las exigencias de los vinos añejos.

Muy pronto se dará a la venta el vino nuevo. Algunos propietarios han dado principio a la poda que, según práctica, ofrece mejores resultados que en el año pasado, sin el peligro de que se hiciese demasiado.—V. R. G.

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. D. F. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

AVISO A LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS. E. Mazieres, fabricante de rubis y diamantes en Burdeos, ha instalado una fábrica en esta ciudad...

DIAMANTE DEL VINICULTOR

ESCUELA DE VINIFICACION Y VARIAS INDUSTRIAS

2.ª edición corregida y mejorada

POR JOSE LOPEZ Y CAMUNAS

Esta obra, preciosa y gran obra, con 402 páginas, láminas y grabados, comprende la plantación y cultivo de la vid, fabricación, selección y admisión de vinos naturales y artificiales, aguardientes, licores, pasas, vinagres, cervezas, etc. Es una obra de consulta indispensable para todos los vinicultores, desde el aficionado hasta el profesional. Es indispensable a los agricultores, al comercio, muy precisa a los agrimensores, peritos y tasadores, empleados de consulados, puertos y aduanas, e indispensable a los viticultores, cosecheros de vinos, enólogos, químicos, etc. Es indispensable a los que aspiran a obtener el título de bodega, director de bodega, y necesitan de estas y otras industrias para vivir y ganar poco dinero, y acaba de ponerse a la venta en la administración de este periódico y Librerías de los señores Cuesta, Calle de Carretas, núm. 9; D. Fernando R. Carretera de San Gerónimo, núm. 2; D. Eduardo Martínez, Príncipe, 25; Antoinette Sica, Puerta del Sol, núm. 6 y Carretas, 39; Manuel Guzmán, Erección, 7; Francisco Carreras, Arzobispado, 6, Madrid, y en todas las principales provincias de España. Real, Ferro carril, 3, en MANZANARES, al precio de 12 ptas. y 50 cts., que es baratísima, relativamente a su importancia, porque encierra mucha novedad, economía y enseñanza. También se vende el *Calendario Vinícola Florentina para 1888*, a 30 céntimos el número.

NOTA. Si el autor, en vez de dinero, le traen de fácil cobro, le remiten sellos de correo, en este caso deben mandar 52 rs. en sellos, y si la obra ha de ir certificada, mandarán además 2 rs. y se le remitirá a vuelta de correo.

CAFE NERVINO MEDICINAL

Maravilloso secreto tirabe, exclusivo del Dr. Morales.

Curar infaliblemente los padecimientos de la cabeza, cefalalgia, los males del estómago, del vientre, los nerviosos y los de la infancia en general. — Se vende a 12 y 20 rs. caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias. — En Zaragoza Farmacia de Al. Benedicto, en otros puntos de España y América, en las farmacias de los señores Dr. Morales, Carretas, 39, y Puerta del Sol, 6, Madrid.

Transporte económico de vinos a Francia.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pauces, continúa en sus constantes y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías, acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la Société Rennaise de Transports à vapeur para la conducción de vinos a París, por el puerto de Burdeos, una tarifa sumamente económica.

He aquí los precios:

Estación de Haro a París.	Estación de Tafalla a París.
de Briones a id. 51,50	de Tudela a id. 56,50
de Cenicero a id. 52,50	de Logroño a id. 53,50
de Calahorra a id. 54,50	de Alfoñe a id. 55,50
de Alfaro a id. 55,50	de Castejón a id. 56,50

El transporte de las pipas, desde el punto de combinación, se hace a tipos sumamente reducidos, pues, solo cuesta el porte de cada unidad de París a Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejón, Alfaro, Calahorra y a Haro, 8 pesetas; a Zaragoza, Cenicero y a Briones, 8,50; a Logroño, Huesca y Burgo, 9; a Lérida y Valladolid, 10; a Medina 11 y a Madrid 12.

La segunda tarifa que corresponde a las expediciones desde la estación de Pauces a París, fija el precio de 34 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacenamiento de 30 días.

La devolución de las pipas vacías, por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

Estación de Haro a París.	Estación de Tafalla a París.
de Briones a id. 51,50	de Tudela a id. 56,50
de Cenicero a id. 52,50	de Logroño a id. 53,50
de Calahorra a id. 54,50	de Alfoñe a id. 55,50
de Alfaro a id. 55,50	de Castejón a id. 56,50
de Campanas a id. 51,50	de Tudela a id. 56,50

ELIXIR ENFERMEDADES DEL ESTOMAGO

Castritis, Gastralgias, Diarreas, Vómitos, Pesadeces del Estómago, y Aficciones generales de las Vías digestivas.

PAPAINA TROUETTE

(Pepsina Vegetal)

PARIS, Venta por Mayor: TROUETTE-PERRET 165 y 165, CALLE DE SAINT-ANTOINE

Depósito en todas las Farmacias

CONSERVACION Y MEJORA DE LOS VINOS

La experiencia demuestra todos los años la necesidad de añadir a los vinos unos 35 gramos por hectolitro del **ENOSOTERO**, para evitar la acidez y demás alteraciones que experimentan espontáneamente a consecuencia de las mezclas. El **ENOSOTERO**, además de conservar los vinos, facilita su clarificación y los mejora notablemente, de aquí el gran consumo que se hace en todos los países vinícolas.

Después de la primera fermentación, se emplea en todo tiempo, y cuando se supiere en su momento.

Depositarlos en España en Sres. Adomar y BARCELONA en Sres. Adomar y BARCELONA.

Para facilitar su adquisición a los señores en las principales poblaciones, se han

VELOUTINE CH FAY

POLVO DE ARROZ ESPECIAL PREPARADO CON BISMUTO

INVISIBLE Y ADHERENTE

AL ALGODÓN PRESURA Y TRANSPARENCIA

Inventor CHARLES FAY, 9, rue de la Paix, PARIS

Desconfiar de las Falsificaciones.

HIERRO ENCAUSSE

LIQUIDO Y NUTRITIVO

EL MAS BARATO Y EFICAZ

Sin igual para los Niños

CURACION SEGURO

de la Anemia, Clorosis, etc.

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefoucauld, 57 — PARIS

FUMIGADOR ANTI-ASMATICO

ENCAUSSE y CANESIE

Curación inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc.

EL MAS BARATO Y EFICAZ

PARIS — ENCAUSSE & CANESIE, 57, rue Rochefoucauld, 57 — PARIS

Depositarlos Madrid, Melchor, Gavia, Bar celona, Vicente Ferrer y Compañía y Farmacia del doctor Ferrer, plaza del Angel.

CRUP SOLUCION TROUETTE-PERRET a la PAPAINA

165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España.

Realiza para obtener los vinos ordinarios de buenas condiciones. — Esta obra recientemente publicada por el Doctor en Ciencias D. José M. Martínez Wilbarro Rives, director facultativo de diferentes explotaciones industriales, contiene breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas, para llegar a conseguir en los vinos el debido color, aroma, riqueza alcohólica, etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Puntos de venta: Córdoba y Compañía, Puerta del Sol, 14. — Madrid. En las principales librerías de España y en casa de su autor, Lain-Calvo, 20, Barjós o Conde Duque, 10, Madrid.

Precio una peseta en toda España.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA EN LOS CAMPOS ELISEOS DE LERIDA

Propietario: Don Francisco Vidal y Codina. Propietario-director: D. Juan Cazeneuve.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de base y de adorno. Especialidades de varias comarcas de España y del extranjero. Magnífica colección de Cedros, Pinos, Abetos, Aranceas y otras coníferas. Magnolias, Camelias, Azaleas, Rhododendros, Dracenas, Ficus y toda clase de plantas de jardinería.

Treinta variedades de Eucaliptos, propios para diferentes clases de terrenos, climas y cinchenta y seis variedades de Presas, las más superiores conocidas. Vides de castas superiores del país, en grandes cantidades. Idem americanas, resistentes a la filoxera.

PRECIOS ECONOMICOS.

Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

PISTONA CATALON VINO

Enfermedades del Estómago, los Niños, Convulsiones, Languidez, Debilidad, etc.

CONSEJO DE SALUBRIDAD

PARIS, 17, Boulevard de Sévres y en todas las Farmacias.

Agua Salles

SE VENDE en todas las Perfumerías y Peluquerías.

TREINTA AÑOS de éxito constante permiten afirmar y garantizar un resultado infalible por el empleo de el **AGUA SALLES** progresiva ó instantánea que devuelve a los Cabellos blancos y a la Barba su color primitivo, dándole una finura y brillo incomparables sin preparación ni lavado.

Emilio SALLES Hijo, Sucesor Químico-Perfumista. Casa fundada en 1850. RUE DE TURBIGO, 73, PARIS

Deposito GENERAL DE MÁQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica.

NEURALGICAS

Jaquecas dolores de estómago y otros males nerviosos, se curan al instante con las PILDORAS ANTINEURALGICAS del Dr. CRONIER.

PARIS, 45, rue de la Monnaie, París. Depósito en España en Sres. CASANOVA S. O.

Agustin Eyries

Acera de Recoletos, 6, Valladolid.

Segadoras y Guadañadoras de Walter A. Wood. Su fama es universal y nos dispensa de todo elogio. Las hay desde 3.000 a 3.500 reales las primeras, y 2.600 y 2.800 las segundas.

LA REINA

celebre inventora de Valladolid, de 1880. Hay otras varias clases desde 320 reales a 1.800.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riego, incendio, etc., etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes. — Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

Aridos Howard los mejores conocidos para riego, y toda clase de labor.

Prensas Mabile, para vinos y aceites, sistema universal de palanca múltiple, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, 350 medallas.

Fraguas portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.

Filtros, veloz de Mesot, y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservado a este todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.

Malacates.

Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.

Cascadores y aplastadores de pienso movidos ó mano y con caballería ó vapor.

Trilladoras movidas a mano y con caballería ó vapor.

Rastras y desgranadoras.

Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.

Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.

Máquinas de vapor.

Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal, y todas las calderas de vapor nuevas y de ocasión.

Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.

Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar, sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito.

Callos, Callosidades, Ojos de Gallo, Verrugas en los Pies y en las Manos. CURACION CIERTA POR LA

POMADA GALOPEAU

FABRICA, 19, Boulevard de Strasbourg, PARIS

Deposito en MADRID: Farmacia de Moreno MIQUEL. Y EN LAS BUENAS FARMACIAS.

Moratona, Genis, Bacous y compañía. Calle de la Princesa, 551. Barcelona. Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almidones y las acreditadas mangas de piel de ganso para aguardientes y espíritus de vino. Bombas y otros aparatos especiales para vinos, con los que se sirven las máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.

ASMA

Catarras, Sofocaciones, Opresiones, Tos, Fiebre, etc. Enfermedades de las Vías respiratorias, se curan instantáneamente y se curan con los

TUBOS LEVASSEUR

Farmacia LEVASSEUR, 45, rue de la Monnaie, París. Depósito en España en Sres. CASANOVA S. O.

Cosecheros de vinos, toneleros y BODEGAS

Máquinas para embotellar, limpiar y capsular botellas.

Bombas para trasegar vinos. — Fuelle a bomba, etc., etc.

CASA H. KEHRIC

BURDEOS (Francia), 45 — CALLE NOTRE DAME — 45

NOTA. — El prospecto general de la Casa se manda a toda persona que se sirva pedirlo.